

## Mewa

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **15**
- SRM **40.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (64.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (9%)	68 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM031	Lager	Płynne	1 ml	---